



[ORCODE WEB](#)



Salame cotto d'oca di Vigevano GOLIARDO 900 g - Oca Sforzesca

Disciplinare: Produzione

Il salame d'oca di Vigevano DE.C.O. è un salume tipico di alta qualità ottenuto dalla carne fresca d'oca da filiera lombarda con l'aggiunta di frattaglie e grasso d'oca. Macinati a grana media e aromatizzati con gli altri ingredienti (spezie, aromi e sale marino di Cervia).

L'impasto così ottenuto è insaccato nella pelle dell'oca rifilata e cucita a mano. Da qui la forma artigianale del salame cotto d'oca di Vigevano DE.C.O. con le cuciture ai lati. Cotto in acqua per circa 3 ore, immediatamente raffreddato e confezionato sottovuoto. Stoccato in cella per riequilibrare l'umidità interna e mantenere il suo sapore delicato.

Per garantire un'ottimale conservazione del salame cotto d'oca di Vigevano DE.C.O. durante tutta la sua shelf life, dopo il confezionamento viene effettuata una pastorizzazione superficiale (Pastorizzazione flash).

Utilizzo

Il salame cotto d'oca di Vigevano DE.C.O. può essere utilizzato come affettato, per la preparazione del risotto con o senza zucca, per guarnire la pizza e la focaccia. Abbinato alle patate lessate o come purea per diverse preparazioni gastronomiche gourmet.

Profilo sensoriale

Profumo delicato

Sapore tendenzialmente dolce e intenso

Morbido

Ottima armonia gusto-olfattiva

Dati nutrizionali medi (per 100 g di parte edibile)

Energia 875 kJ - 210 kcal

Grassi 14 g di cui saturi 4,3 g

Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g

Proteine 21 g

Sale 1,2 g

Dettagli tecnici

Non contiene allergeni (glutine, lattosio, sedano, frutta a guscio ecc.).

Conservare in frigorifero da 0 a +4°C.
Formati 1,5-0,9 kg circa.
Confezionato sottovuoto.
Shelf life 90 giorni affettato 35 giorni.
Codice doganale 16023929.

Eccellenza italiana by Gustox
Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>